

Soupe crémeuse aux shiitakés

Ingrédients

- 600 g de shiitakés
- 500 g de pommes de terre
- 3 poireaux moyens
- 150 g d'oignons
- 3 gousses d'ail
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 20 cl de crème liquide
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive quelques pluches de cerfeuil noix muscade sel poivre

Préparation :

- Nettoyez les champignons. Faites-les blanchir 2 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les et rafraîchissez-les puis pressez-les pour bien les égoutter à nouveau.
- Pelez les pommes de terre, les poireaux, les oignons, taillez tous ces légumes en dés. Pelez l'ail.
- Dans une marmite, faites chauffer le beurre et mettez-y les dés de légumes à dorer.
- Ajoutez la moitié des champignons et laissez cuire 10 min à feu moyen. Diluez les tablettes de bouillon dans 60 cl d'eau chaude et versez dans la marmite.
- Ajoutez l'ail, assaisonnez de sel, poivre et muscade et laissez cuire 30 min à feu doux.
- Dans une poêle, faites revenir à l'huile d'olive le reste des champignons 2 à 3 min.
- Ajoutez la crème liquide dans la marmite et mixez.
- Versez dans des bols, répartissez les champignons revenus et décorez de cerfeuil.